



le Centre  
des Apprentis  
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE

- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Jeanne d'Arc
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

## Contact UFA

Lycée Charles de Foucauld

SCHILTIGHEIM

Alexia Grossiord - Tél. : 03 88 18 60 00

[www.lyceefoucauld.fr](http://www.lyceefoucauld.fr)

Formacode : 21538-21538-34525

Code NSF : 221

Code Rome : D1104-D1102

**Le Centre  
des Apprentis d'Alsace**

3 Route de Bâle  
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

[www.cfa-caa-alsace.fr](http://www.cfa-caa-alsace.fr)

# BAC PRO

## Boulangier – Pâtissier

CODE RNCP 37908 – Niveau 4

Ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse

Arrêté du 02 juillet 2009



## Pré-requis

- Sortir de 3<sup>ème</sup> générale
- Sortir de 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers
- Réorientation possible après une seconde GT

## Objectifs

- Former de futurs professionnels boulangers-pâtisseries très qualifiés qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

## Débouchés

- Boulangier
- Pâtissier
- Traiteur
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires

## Durée

- 3 ans - 1 851 heures
- Aménagement possible selon le profil du candidat

Résultats session 2023-2024 - Effectifs : 0

NC

Taux de réussite

50%

Taux de rupture

85%

Taux de satisfaction

NC

Taux de poursuite d'étude

NC

Taux d'insertion professionnelle

INSERJEUNES

### Compétences visées

#### Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie

- Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Définir les besoins
- Collecter, traiter et organiser l'information
- Proposer et argumenter
- Préparer les espaces de travail
- Identifier les éléments de la qualité
- Détecter les anomalies

#### Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie

- Préparer les espaces de travail
- Planifier le travail dans le temps et l'espace
- Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
- Réceptionner, stocker
- Préparer, transformer, fabriquer
- Présenter et valoriser les produits
- Vendre, facturer, encaisser
- Maintenir en état les postes de travail
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Réagir aux aléas et mener des actions correctives
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- Contrôler la mise en place des postes de travail
- Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
- Contrôler la conformité de la production/transformation
- Commercialiser les produits, conseiller

#### Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie

- Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise)

#### Proposer et argumenter

- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)
- Animer une équipe
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

### Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôle en cours de formation (CCF)
- Examen final
- Possibilité de validation par blocs de compétences :  
oui  non

### Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Equipement des salles (vidéo, tableau numérique, ordinateurs et plateaux techniques)
- Enseignements généraux
- Enseignements professionnels
- Enseignants Education Nationale et formateurs
- Calendrier d'alternance sur demande (voir avec l'UFA)

### Poursuite d'études

- CAP chocolatier-confiseur
- Mention Complémentaire

### Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contactez le responsable pédagogique de l'UFA.

### Modalités d'accès

- Avoir moins de 29 ans révolus
- Sur dossier et entretien

### Financement

- Gratuité en apprentissage
- Financement par l'OPCO de l'entreprise selon son IDCC